



Common Market for Eastern and Southern Africa

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

COMESA 037 (2004) (French): Norme pour le Maïs Nain





BLANK PAGE





NORME HARMONISÉE DE COMESA

COMESA/DHS 037: 2004

Norme pour le Maïs Nain

RÉFÉRENCE: DHS 037: 2004

Avant-propos

Le marché commun pour l'Afrique australe orientale et (COMESA) a été établi en 1994 en tant que grouper économique régional se composant de 20 Etats membres après la signature du Traité de coopération. En chapitre 15 du Traité de COMESA, les Etats membres étaient conformes pour coopérer sur l'étalonnage et la garantie de la qualité au but de faciliter le mouvement plus rapide des marchandises et des services dans la région afin d'augmenter l'expansion de l'expansion commerciale et industrielle d'intra-COMESA.

On s'attend à ce que la coopération dans l'étalonnage résulte dans avoir uniformément harmonisé des normes. On s'attend à ce que l'harmonisation des normes dans la région ramène les entraves techniques au rade de T qui sont normalement produites quand des marchandises et les services sont échangés entre les Etats membres de COMESA dus aux différences dans des impératifs techniques. On s'attend à ce qu'également des normes harmonisées de COMESA résultent dans des avantages tels qu'une plus grande productivité et compétitivité industrielle, une production agricole accrue et une sécurité de nourriture, une exploitation plus raisonnable des ressources naturelles entre d'autres.

Des normes de COMESA sont développées par les experts en matière de COMESA en normes représentant les organismes nationaux de normalisation et d'autres dépositaires dans la région selon des procédures et des pratiques internationales. Des normes sont approuvées en circulant les normes harmonisées par projet définitif (FDHS) à tous les Etats membres pour une voix d'un mois. La prétention est que tous les problèmes controversables auraient été résolus pendant les étapes précédentes ou qu'un standard international ou régional étant adopté a été soumis par un procédé de développement conformé à la pratique internationale admise.

Les normes de COMESA sont sujettes à la revue, pour suivre des progrès technologiques. On s'attend à ce que donc des utilisateurs des normes harmonisées par COMESA s'assurent qu'ils ont toujours la dernière version des normes qu'ils mettent en application.

Cette norme de COMESA est techniquement équivalente à la norme d'International *CODEX STAN 188-1993.*

Une norme harmonisée par COMESA ne prétend pas inclure toutes les dispositions nécessaires d'un contrat. Les utilisateurs sont responsables de sa application correcte

NORME CODEX POUR LE MAÏS NAIN
CODEX STAN 188-1993

1. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux épis, débarrassés des soies, des spathes et des anthères, des variétés commerciales de maïs nain (inflorescences) obtenues à partir de l'espèce *Zea mays* L. de la famille des graminées, livrés à l'état frais au consommateur, après préparation et emballage. Elle ne vise pas le maïs nain destiné à la transformation industrielle.[1]

2. CRITERES DE QUALITE

2.1 Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les épis de maïs nain doivent être:

- entiers,
- d'aspect frais,
- sains et exempts de signes de pourriture ou d'altérations de nature à les rendre impropres à la consommation,
- propres et pratiquement exempts de matières étrangères visibles,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères,
- exempts d'attaques de ravageurs,
- pratiquement exempts de soies.

La coupe pratiquée à la base des épis doit être nette et bien délimitée.
Une légère décoloration de la surface sectionnée, due à l'entreposage, est admise.

Le développement et l'état des mais nain doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter le transport et la manutention; et
- de parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination.

2.2 Classification

Le maïs nain est classé en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie "Extra"

Les épis de maïs nain classés dans cette catégorie doivent être correctement parés, débarrassés des spathes, du pédoncule et des soies, intacts et de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légers défauts superficiels, à condition que

---

[1] Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour le maïs nain, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

ceux-ci n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les épis de maïs nain classés dans cette catégorie doivent être correctement parés, débarrassés des spathes et de la tige et de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les légers défauts suivants sont cependant autorisés à condition qu’ils n’affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme, de coloration et de consistance;

- légers défauts dus à l'irrégularité des grains (ovules), dont certains sont peu développés;

- légers défauts superficiels tels que meurtrissures, égratignures ou autres dommages dus à des causes mécaniques. La superficie totale affectée ne doit pas dépasser 5 pour cent par épi;

- soies adhérant à l'épi et/ou détachées de celui-ci en quantités minimes n'affectant pas l'aspect du produit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les épis de maïs nain qui ne peuvent pas être classés dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1.

Les défauts ci-après sont autorisés à condition que les épis de maïs nain conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme, de coloration et de consistance;

- défauts dus à l'irrégularité des grains (ovules) dont certains sont peu développés;

- défauts superficiels tels que meurtrissures, égratignures ou autres dommages dus à des causes mécaniques. La superficie totale affectée ne doit pas dépasser 10 pour cent par épi;

- soies adhérant à l'épi et/ou détachées de celui-ci en quantités minimes n'affectant pas l'aspect du produit.

3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par la longueur des épis de maïs nain, conformément au tableau ci-après:

Lettre de référence	Longueur (cm)
A	5,0 - 7,0
B	7,0 - 9,0
C	9,0 - 12,0

Pour tous les calibres, la largeur minimale ne doit pas être inférieure à 1 cm et la largeur maximale ne doit pas dépasser 2 cm.

4. TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées, dans chaque emballage, pour les produits ne satisfaisant pas aux exigences de la catégorie indiquée.

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie Extra

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, d'épis non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les limites de tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'épis non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'épis non conformes aux caractéristiques de la catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion de épis atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

En cas de retrait incomplet des spathes et de la tige, seuls 5 pour cent, en nombre ou en poids, des épis peuvent présenter des restes de spathes et de tige d'une longueur maximale de 0,5 cm.

4.2 Tolérances de calibre

Pour la catégorie "Extra", 5 pour cent et, pour les autres catégories, 10 pour cent en nombre ou en poids des épis peuvent ne pas satisfaire aux spécifications concernant le calibre, mais avoir un calibre correspondant à celui de la catégorie immédiatement supérieure ou inférieure, comme indiqué à la Section 3.

5. PRESENTATION

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être uniforme et les épis doivent être tous de même origine, qualité et calibre.

La partie visible du contenu doit être représentative de l'ensemble.

5.2 Conditionnement

Les épis doivent être conditionnés de telle manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs[1], propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou de timbres, portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les épis doivent être conditionnés conformément au Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de

[1] Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des épis de maïs nain. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE ET ETIQUETAGE

6.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 2-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage (ou chaque lot, si le produit est présenté en vrac) doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.[1]

Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

Exportateur, emballeur et/ou expéditeur.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur; nom de la variété ou du type commercial (le cas échéant).

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de provenance ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- catégorie
- poids net (facultatif)
- calibre (lettre de référence)

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

---

[1] Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

7. CONTAMINANTS

7.1 Métaux lourds

Les mais nains ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

7.2 Résidus de pesticides

Les mais nains doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIENE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d’usages international recommandé - Principes généraux d’hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres documents Codex pertinents tels que les codes d’usages en matière d’hygiène et autres codes d’usages.

8.2 Le produit devrait être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l’établissement et l’application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).